



Dinner - ab 18 Uhr

Sauerteigbrot – Butter – Fencheldip 3,8 p.P.

Kalt

Beeftatar - Enoki - schwarzer Knoblauch - Radieschen	17
Ceviche vom Eismeersaibling - Rhabarber - Safran	17
Gazpacho 2.0 - Wassermelone - Stangensellerie - Paprika [✓]	12
Kopfsalat - Gurke - Dill - Sonnenblumenkerne	13
Weißer Spargel - Miso - Buchweizen [✓]	13

Warm

Hendlkeule - Dill - Mais - BBQ	21
Eismeersaibling - Fenchel - Orange - Fischesauce	21
Miso-Melanzani - Ajo Blanco - Paprika - Ingwer [✓]	19
Ricotta-Ravioli - Erbse - Jungzwiebel - schwarzer Knoblauch	19

Käse & Süß

Ziegenkäse - Charentais Melone - Thymian	11
Zartbitterschokolade - schwarze Olive - Creme fraîche	11
Pfirsich - Himbeereis - Mandel [✓]	10

frigo Menü (ab 2 Personen) 59 p.P.
serviert in 5 kreativen Gängen

Alle Preise verstehen sich in EUR und inkl. MwSt.